(9

DELL'AGRICOLTURA ERCOLANESE

MEMORIA

DI

GIO. BATTISTA GAGLIARDO

Direttore Generale dell'Agricoltura de' Beni della Corona di S. M. il RE delle Due Sicilie, e Socio Ordinario del R. Istituto d'Incoraggiamento di Napoli, e di altre Accademie e Società Italiane.

LETTA

Nel suddetto R. Istituto nell'adunanza del dì 12 aprile 1810.

E

Stampata con decreto del medesimo.

NAPOLI 1810.

NELLA TIPOGRAFIA DI ANGELO TRANI.

Con permissione.

DELL' AGRICOLTURA ERCOLANESE.

Il Vesuvio colla terribile eruzione del 79 dell' era volgare, eruzione, che come ognun sa, costò la vita a Plinio, seppellì di terra volcanica, detta *pozzolana bianca*, la città di Ercolano, e coprì di altra terra volcanica, detta *lapillo*, le città di Pompei, e Stabbia. Dopo quell' epoca memoranda, l' eruzioni di questo volcano furono per lo più di *lava*, ossia roccia volcanica, per lo che tutta la collina, che guarda il Sud-Ovest, restò incolta e disabitata, e non si coltivarono che quei pochi tratti di terreno, che furono immuni da tal flagello. Ciò fece che gli abitanti di Resina potessero riedificare alcune poche case che formavano appena un villaggio, al quale diedero il nome della loro antica patria, abbenchè le costruissero sulla sepolta Ercolano. Questo villaggio quantunque fossesi quindi ampliato non fu mai una gran cosa sino al 1631, epoca di una seconda eruzione di terra volca-

nioa, detta *pozzolana di fuoco* (1) la quale avendo coperte tutte le lave antecedenti, e quei pochi terreni, che si coltivavano, diede occasione ai Resinesi, sull' esempio degli abitanti della Torre della Nunziata, che sull' antica Pompei piantati avevano e viti e alberi da frutto, di ridurre a coltura tutta la collina che loro apparteneva. Fecero lo stesso gli abitanti della tante volte sepolta, e sempre riedificata Torre del Greco. Così Resina da piccola divenne grande al segno, che ora, unitamente a Portici che l' è contigua, conta da quattordici in quindici mila abitanti. Tanto gli uni, quanto gli altri sono tutti attivi ed industriosi, e ricavano la loro sussistenza ben comoda da quel medesimo terreno, che formata avèa la rovina e la miseria de' loro antenati. Ma in qual modo han saputo essi profittarne? Questo è ciò che io mi son proposto, rispettabilissimi Signori e Colleghi, di farvi conoscere. E mi sono a ciò determinato 1. perchè non vi è stato veruno, per quanto io sappia, che siasene prima di me occupato: 2. perchè la coltivazione Ercolanese si scosta da

(1) *Questa pozzolana è migliore di tutte le altre per gli edificj: ed adoperandosi colle pietre di lava forma un masso solo.*

tutte le altre dell' Italia, e come tale merita di essere conosciuta: è 3. perchè comprova ad evidenza quel che dai moderni fisici, chimici, ed agronomi sia stato dopo tanti travagli, ed esperienze dimostrato, cioè che il gas acido carbonico sia il vero nutrimento de' vegetabili.

Il terreno che, come dissi, coprì nel 1631 la collina Ercolanese, e che a primo aspetto rassembra un polveriglio volcanico frammisto di frantumi minutissimi di talco, e di vetrificazioni, avendolo fatto analizzare con i dovuti processi chimici, ha mostrato esser un composto per la terza parte di terra calcare ridotta a carbonato, per un' altra terza parte di cenere volcanica, e l' ultima terza parte per metà di alumina, e per metà di silice. Come tale non può questo terreno essere in niun modo nè meccanicamente, nè chimicamente fertile. Voi ve ne convincerete da ciò che vi farò conoscere, descrivendovi il modo con cui si lavora e coltiva:

Tutta la coltivazione della collina Ercolanese consiste in vigneti, tra i quali sono piantate promiscuamente e confusemente, in modo che formano quasi un bosco, molte specie e varietà di alberi da frutto. Io vi parlerò prima de' vigneti, e del modo con cui si fabbrica e conserva il vino, e poi vi favellerò degli alberi da frutto.

Quando si vuol colà piantare una vigna, o rimettere una vite che sia perita, convien fare delle fosse più o meno profonde. Questa profondità dipende dalla maggior quantità di *pozzolana da fuoco*, che cuopre le antiche *lave*, o quelle terre che ne furono coperte nel 1631. Da ciò nasce la denominazione di *terre da fuoco*, e di *terre vecchie*. Colla prima s' intendono quelle che hanno la *lava* sottoposta: e colla seconda quelle che cuoprono, non già la *lava*, ma quei terreni che coltivavansi prima di quell' epoca. Le migliori per la qualità del vino sono le *terre da fuoco*, abbenchè talune vadano soggette alla *mofeta*; della quale parlerò. E queste sono tanto più migliori, se la crosta della *lava*, che chiamasi *catracchia*, sia di color rossiccio, e non già di color giallognolo, detta *ferrugine*, ed alla quale sia unita una qualità di terreno argilloso di color rossastro, che dicesi *mammoso*. Quivi le viti vengono più robuste, vegetano prosperamente, danno maggior quantità di uva, da cui si fabbrica un vino migliore.

Ma oltre di questa distinzione se ne conosce un' altra, ed è di *terre vergini*, e *terre morte*, la quale si applica tanto alle *terre da fuoco* quanto alle *terre vecchie*, e nasce dall' essere state o no le medesime un' altra volta cavate. Se nel far la fossa i contadini si accor-

gono che il terreno fosse stato prima cavato, prendono cattivo augurio della riescita delle viti, e cercano di cavarla non già perpendicolare, ma inclinata, e per quel verso dove la terra sia *vergine*. Infatti le *terre morte* essendo friabili, non solo son pericolose nel farvi le fosse, ma le viti che si piantano vengono stentatamente, e danno poco frutto.

Esistono oltre a ciò delle altre terre che non furono coperte nel 1631, ed hanno queste il nome di *novelle*. Sono egualmente buone quanto le *terre vecchie*, e segnatamente per gli alberi da frutto.

La varia altezza, ossia profondità della terra volcanica fa sì che talune fosse debbono profondarsi sino a 45 palmi. La vite perchè prenda, e riesca, deve colle sue radici toccar o la *lava*, o la *terra vecchia* sottoposta. E quando non si hanno sarmenti tanti lunghi, usasi mettere nel fondo della fossa del letame misto a paglia e foglie secche di alberi, sino al punto ove arriva il sarmento. Così si ottiene che le radici possano liberamente scendere sino al luogo designato, ed assicurarsi della riescita della vite.

Le uve più generalmente coltivate per uso da fabbricarne vino sono le nere. Hanno queste gli arbitrarj nomi di *aglianica*, ossia greca nera, *palombina*, *porcinola*, *colagiovanni*,

tintora, *olivella*, *cannamela*, *marocco*, *castagnara*, ed altre. Le migliori sono l' *aglianica*, e la *palombina*, perchè più zuccherose. Le bianche si coltivano più per uso da mangiare, che per fabbricarne vino, e sono la *greca*, la *moscadella*, il *moscadellone*, ossia *zibibbo*, la *sanginella*, la *teresella*, la *catalanesca*, e l' *uva rosa*.

Qualunque sia però la profondità delle fosse, la larghezza non eccede i due palmi, e la lunghezza non oltrepassa i tre, ed in ognuna si adattano sei sarmenti, tre per parte. Ordinariamente si preparono in luglio ed agosto, ma talvolta si fanno anche in ottobre e novembre, dopo terminata la vendemmia, ch'è il tempo della piantatura delle viti, che in tutti gli altri luoghi, come ognun sa, si fa in febbrajo e marzo. In qualunque tempo, il contadino che le cava deve lavorar senza camicia e stando curvo. Il ferro di cui si serve è il piccone, che colà chiamasi *sciamarro*. Con questo smuove, giunto che sia al termine della fossa, il terreno sottoposto in modo che forma una campana, e così siegue salendo: cosicchè quella fossa, ch'era lunga tre palmi diventa di quattro, ch' è la distanza di una vite dall'altra. Un vigneto si stima tanto più migliore, ed ha perciò maggior valuta, se ogni fossa contenga le sei viti che vi furono piantate; per

lo che da taluni in vece di tre sarmenti ve ne pongono quattro, dicendo, che uno sempre ne muore. Ordinariamente in ogni moggio di terreno si fanno cinquecento fosse, cosicchè ogni moggio dovrebbe contenere tre mila viti, le quali tenute a tre a tre formerebbero tre mila piante. Ma ciò è rarissimo. Mancandone una non si può rimettere propaginandone un'altra. Le propagini non riescono (1).

La coltivazione de' vigneti consiste nella potatura, nella rimondatura, nella sfossatura, e nella spampanatura. Dico dei vigneti, poichè il lavoro del terreno non ha niuna parte per la vegetazione delle viti, e serve soltanto per gli alberi da frutto, e degli altri prodotti, di cui parlerò. Le viti ricavano il loro nutrimento direttamente dalla *lava*, oppur dalla *terra vecchia* sottoposta, e lo attraggono dall' aria per mezzo dei pampini.

La potatura comincia in dicembre, e dura sino alla metà di marzo. I più accorti però non fanno oltrepassare il mese di gennaro,

a 5

(1) *Il moggio è uno spazio di 30 passi per lato, ed in conseguenza ha la superficie di novecento passi quadrati. Ogni passo è di sette palmi ed un terzo, ed è perciò cento e dieci tese meno dell' arpent di Parigi.*

poichè sanno essere un errore il permettere che le viti lagrimassero, come avviene a coloro che pospongono la potatura nel tempo in cui le piante sono in succo. La potatura a primavera non va fatta, che alle viti piantate in terreni umidi, onde lagrimando sgombrar si potessero della linfa soverchia, che contengono. Questo lavoro per la collina Ercolanese è molto spesoso, perchè per ogni pianta che come ho detto può contenere tre viti, vi bisogna un palo detto *spalatrone*, a cui va legata: vi bisognano i salici coi quali si lega: e dei rami di pioppo, che mettonsi colla punta in giù alle cime degli *spalatroni*, acciò le viti nel salire possono avere varj punti di appoggio. I salici, ed i pioppi si hanno dalla stessa montagna: gli *spalatroni* si fan venire da fuori. I gambali, ossia i tronchi delle viti, non si fanno elevare che dodici palmi al più.

Sembra strano, che in un terreno aridissimo, qual' è quello della collina Ercolanese, possano vegetare i salici ed i pioppi. Per i primi i Resinesi han saputo profittare dei burroni della montagna per i quali corre l' acqua piovana, che in molti luoghi si ferma. Quì i salici perchè in luogo umido, e perchè protetti nella state dal violente ardor del sole, vengono bellissimi. Per i pioppi riesce difficile la loro prima educazione, e ne periscono molti:

ma allevati che sieno reggono all'asciuttore ed alla siccità. Ogni podere ne ha quel numero che bisogna (1).

---

(1) *Nel burrone detto il* Fosso Grande, *che per la maggior parte appartiene al Dottor sig. Giovanni Cozzolino mio amico, ho visto de' salici piantati a talee nell' anno* 1808, *che avevano chi cinque, e chi sei germogli. Ho visto altresì i fichi, i gelsi mori, ed i noci, che avevan dato il frutto al secondo anno. I peschi lo avevan dato al primo. Egli mi assicurò sapersi in Resina per tradizione che lo stesso era avvenuto nelle piantagioni dopo il* 1631. *Ciò è ben naturale, poichè le pianticelle trovano ora nel burrone del* Fosso Grande, *come lo trovarono quelle del* 1631, *abbondanza di gas acido carbonico, primo e principal nutrimento de' vegetabili. Questo burrone era prima coltivato, ma fu poi coperto dalla* lava *del* 1767, *che fece tremar Napoli, per lo che fu eretta sul ponte della Maddalena la statua di san Gennaro. Il Sig. Cozzolino non risparmiando nè spese, nè cure, profittando delle acque che scendono dalla montagna, quando piove, ha fatto costruire da luogo in luogo de' ciglioni, i qua-*

Potate le viti e legate agli *spalatroni*, succede il lavoro della rimondatura, detto colà *scapezzatura*, che si fa in maggio, e giugno. Con questo non solo si tolgono dalle piante tutti i pampinarj, i saeppoli, e le femminelle, cioè i sarmenti inutili e soverchj, e lasciansi i fruttiferi; ma attaccansi i sarmenti di una pianta coll' altra: cosicchè tutti i filari delle viti vengono a formare tanti festoni, che in autunno quando son carichi di uva fanno il più bell' effetto.

La *sfossatura* si fa in luglio ed agosto. Questo lavoro consiste nello scalzare tutte le piante delle viti sino alla profondità di un palmo, e serve per due oggetti. Il 1. è quello di togliere tutte le radici superiori, le quali se son di danno alle viti di qualunque specie, e in qualunque altro terreno coltivate, molto più lo debbono essere per le viti della aridissima collina Vesuviana, le quali ricavando il loro nutrimento dalla *lava*, o dalla *terra vecchia* sottoposta, obbligano l' agricoltore a non trascurare in niun modo una pratica così necessaria. Il 2. è quello di preparare le fonti

---

quali trattengono la terra, che l' acqua trasporta. In tal modo sta tendendo fertile un luogo sterilissimo.

da ricevere le piogge, che così ritenute portano un alimento al basso delle fosse. Queste fosse, o fonti, si riempiono, e si appianano in marzo.

Nei molti discorsi agronomici che io ho tenuto con varj proprietarj di Resina, ho loro dimostrato ch' era un errore il far le fonti in luglio ed agosto, e riempirle in marzo. Il vero tempo da far le fonti è l' ottobre. Così non vi è il pericolo che il troppo ardor del sole bruci le piante, come spesso avviene colà. Ed il tempo da cuoprirle ed appianarle è il maggio.

L' ultimo lavoro è la spampanatura: lavoro necessario, perchè col medesimo si espongono tutti i grappoli a ricevere lo stimolo della luce. Io vi ricordo, o Signori, che Dante cantò.

Egli è il calor del sol che si fa vino
Giunto all' umor che dalla vite cola.

E che Galilei diceva che *l' uva, ed il vino altro non essere che la luce del sole mescolata con l' umido della vite.*

Questi sono gli annuali lavori che i Resinesi fanno ai loro vigneti. Ma perchè non li zappano? Per la ragione che ho di già accennata, che le viti traggono il loro nutrimento

dal profondo dei terreni, vale a dire dal gas acido carbonico, che le *lave*, e le *terre vecchie* continuamente esalano. E quando questo gas è troppo abbondante, come succede dopo le grandi eruzioni del volcano, tutti quei poderi di *terre da fuoco*, che hanno la *lava* sottoposta non già intiera, ma a pezzi staccati, soffrono a segno che tutte le viti periscono. Questa è la *mofeta*, la quale apporta un danno non indifferente in ogni eruzione; danno per altro che vien poi ben compensato, poichè ripiantandosi le viti, vengono queste assai più presto, riescono quasi tutte, vegetano con molta celerità, e danno fin dai primi anni un prodotto abbondantissimo.

Le zappature che si fanno sono due, ma non servono per le viti. La prima si fa in marzo all'oggetto di sarchiare le fave ed i piselli che furon piantati in settembre; e per seminare i fagiuoli, e seppellire i lupini e le vecce seminate espressamente in autunno per farne soverscio. Le fave, i piselli, ed i fagiuoli non si seccano, ma vendonsi a legumi. La seconda poi si fa in estate, e serve per preparar la terra a ricevere in settembre la semina delle fave, de' piselli, de' lupini, e delle vecce. Queste due zappature non si profondano più di mezzo palmo, e meglio direbbonsi sarchiature. Taluni arano, ed altri seminano an-

che il frumento, ma raccolgono meno uva, e frutti, e perciò quasi tutti zappano. Infatti come si possono ben arare quei poderi, che son boschi, senza rompere, e spezzare le viti e gli alberi? Come possono portar frutti quelle viti, e particolarmente le più basse, se restano avvolte nel miglior periodo di lor vegetazione, qual'è quello della fioritura, e dell' allegatura, dalle piante del frumento?

Oltre del soverscio si fa uso ancora del letame che non ispandono su tutto il terreno, ma lo pongono in quei fossetti, entro cui seminar debbono le civaje, cioè le fave, i piselli, ed i fagiuoli. Somma cura hanno perciò del letame, che si procurano in qualunque modo, e che conservano nei letamai.

Ma più di ogni altro ingrasso giova colà la cenere che il Vesuvio erutta quando è in collera. Questa cenere è un ingrasso preziosissimo, perchè abbonda di gas acido carbonico. È vero che nel cadere brucia i germogli delle viti, e degli altri alberi, ma compensa quindi dopo due anni in un modo generosissimo. La sorprendente raccolta del 1808 fu dovuta alla cenere che il Vesuvio eruttò nel 1806. Ella è costante osservazione, che la cenere non giova se non se dopo il secondo anno della sua caduta; per la ragione che non opera chimicamente, non essendo vera cenere, ma una specie di sabbia.

Dal detto fin quì ognun vede quanto la coltivazione Ercolanese sia diversa dalle altre di tutta l' Italia, e quali sieno le ragioni che abbiano obbligati i Resinesi a praticarla. E si deve confessare d'essere stata una conseguenza di lunghe, penose, e reiterate sperienze. Tra queste merita che ne sia conosciuta una, ch'è importantissima, relativamente all' innesto.

Allora quando vogliasi colà innestare una vite, usasi l' innesto a spacco, e perchè l'innesto riesca, si deve scalzar la vite sino a tre palmi se la medesima è piantata in *terra da fuoco*. Quando l'innesto sia riuscito fa mestieri coricar la vite, onde il luogo dell' innesto resti sempre sotterra. Lo stesso sotterramento si deve fare colle viti innestate appartenenti a *terra vecchia*, ma per queste si può praticar l' innesto a fior di terra. Onde ciò? Essi l' ignorano: ed io non saprei renderne ragione. Taluno crede che ciò derivi perchè nelle piante delle prime le radici van profonde sino a toccar la *lava* ove trovano il loro nutrimento, quando che le seconde lo ricavano anche dalla terra superiore. Se ciò fosse vero sarebbe inutile nel piantar le viti in *terre vecchie* far le fosse così profonde sino a toccar la terra che prima del 1631 era scoperta. Oh quante cose vi sono su cui non si può render ragione! Perciò conviene rispettar gli usi, e non declamare accusando di pregiudicati coloro che convinti da una

lunga serie di topici esperimenti, sono obbligati a talune pratiche, che sembrano discostarsi dalle regole ordinarie che la scienza prescrive. Io son d'opinione che l'agricoltura nostra non abbia fatto verun progresso, non solo perchè i contadini seguono tenacemente le pratiche dei loro antenati, che per lo più son fallaci; ma più, perchè coloro che han cercato migliorarla non han prima ben esaminate le diverse circostanze dipendenti dal clima, dall' esposizione, e dalla natura de' terreni, e non han riflettuto che la cattiva riescita dell' innovazione confermar doveva i pregiudizj.

Così coltivato un vigneto, egli è vago, come dissi, il vederlo carico di uve. L'ottobre è l'epoca della vendemmia. Ordinariamente non si comincia a vendemmiare se non dopo la metà del mese. Colà non vi è pericolo che arrivino le brinate, e che l'uva si guasti. Ed è questa la ragione per cui i Resinesi piantano indistintamente, e promiscuamente ogni sorta di vitigni, che, siccome ognun sa, debbonsi piantare separatamente, non maturando ciascun vitigno alla medesima epoca le sue uve. Tutte le uve sono allora maturissime. Io ho col gleuco-enometro alla mano misurato il grado di zucchero che contenevano i varj mosti di quasi tutti i poderi di Resina, di Portici, e della Torre del Greco, e tutti m' indicarono il gra-

do 28 al 29 e taluni anche il 30 (1).

Con questi gradi di zucchero non si deve attendere che un vino eccellente. Tal' è infatti la *lacrima*, che io piuttosto denominerei *Ercolano*, la quale in Oltramonti ha un prezzo maggiore di qualunque altro vino del Continente, eccetto il *tokai* (2). Ma quì da noi que-

---

(1) *Io ho fatto il giro di tutta la collina Vesuviana sempre assistito dai Signori Cozzolino, che mi hanno generosamente fornito di tutti i mezzi che mi bisognavano. Mi han di più dato non una, ma molte feste campestri ne' loro ameni, e ricchi poderi. Non dimenticherò giammai la giornata del* 25 *ottobre* 1809, *in cui tutte le loro famiglie trovaronsi riunite nel podere chiamato* Tironi. *Colà sparsi per il vigneto si vendemmiò, si cantarono degli inni di giubilo a Bacco, e si pranzò lautamente sotto l' ombra di un vecchio albero di gelso alla presenza de' contadini, che facevano eco alla nostra, quanto semplice, altrettanto sentimentale allegria.*

(2) *Non hò potuto sapere il perchè si sia dato il nome di* lacrima *al vino Ercolanese. Anzi ho saputo che il suo vero nome sia* lacrima chrysti. *Ciò mi ha sorpreso, poichè la storia non ci dice che il nostro divin Salvato-*

sto vino, che veramente ristora e conforta quando sia bevuto moderatamente, ha lo stesso prezzo degli altri vini del Regno. E per disgrazia non si ha puro, perchè serve ai mercanti di vino per accomodare gli altri vini d' inferior qualità. Ciò produce che i Resinesi niuna cura prendono nella scelta delle uve, e badano più alla quantità, che alla qualità del prodotto: e perciò in vece di moltiplicar l'*aglianica*, piantano ed innestano la *porcinola*, come quella che dà più uva delle altre. Da ciò dipende ancora, che son ben pochi quei poderi che abbiano palmento, o tinaja, e pochissimi i proprietarj che abbiano cantine. La fermentazione si pratica all' aria aperta, in tini mal fatti, nè chiusi. Difficilmente passa il mese di novembre senza che i vini non sien venduti. La fermentazione non oltrepassa giammai il terzo giorno, ed in ogni 24 ore la grassa s' immerge nel mosto, poichè si teme che il vino possa inacidire. Così il vino resta di gusto dolce, ed è questo il sapore che si ricerca dai mercanti, i quali talvolta fanno espressamente fabbricare un vino dolcissimo detto *lam-*

---

re avesse mai pianto, o che le sue lagrime fossero state di color granato, ch' è il bel colore del vino Ercolano.

biccato, la cui fabbricazione consiste di non far fermentare il mosto al di là delle ore 24, e di passarlo quindi per la manica d' Ippocrate.

Cosa sarebbero i vini Ercolanesi se si fabbricassero colle regole che la scienza prescrive? Qual durata non avrebbero se si riponessero in botti ben costruite, e si serbassero in buone e convenienti cantine? Voglio sperare che sull' esempio del Signor Pasquale Cozzolino che ne ha fabbricate alquante botti colle regole che gli ho additate, potessero gli altri imitarlo, e così migliorarsi quei vini naturalmente eccellenti (3).

È vero che molti forestieri non han mancato di trar partito dalle uve Ercolanesi per fabbricare degli eccellenti vini: ma non han recato verun bene al paese; poichè ne han fatto un mistero, ed hanno aggiunto ai loro vini delle materie estranee, onde farli credere vini di Oltramonti. Ella è questa un impostura.

---

(3) *Il Signor Salvadore Schiavoni mio amico mi regalò delle bottiglie del suo vino del 1797, che aveva dimenticato in cantina. Chi lo bevette con me, non potè non convenire ch' era superiore a qualunque altro vino di Italia.*

Per ottenere, Signori Colleghi, che non solo i vini, ma tutti gli altri prodotti del nostro Regno si migliorassero, non bisogna far altro che istruire i proprietarj, istruirli senza ciarlataneria, ed incoraggiarli. Ma ciò spetta a voi. Pensateci! Io intanto passerò a parlare di quegli alberi, i quali nell'atto che fanno coi loro frutti la delizia delle nostre mense; formano colà un secondo ramo di lucroso commercio. Ma non essendovi chi non dia tra noi la preferenza ai medesimi, conosciuti sotto il nome di *frutti di Somma*, tralascerò di parlarne partitamente, e mi fermerò per un momento, onde non abusare della vostra compiacenza, a favellarvi degli ulivi, come quelli dai quali potrebbero i Resinesi ritrarne un prodotto ricchissimo.

Ben pochi sono ora gli ulivi coltivati sulla collina Ercolanese, e non appartengono che alla specie di quelli che danno frutti da mangiarsi o in concia, detta del *capitello*, o salati. Tali sono le così dette *olive di Spagna*, e le *pasole* che colà chiamansi *rotondelle*. Ognun sa che queste due qualità di olive non danno che poco olio, e quel poco che danno abbonda di mucilaggine.

Persuaso che l'olio di Ercolano superar dovesse tutti gli altri olj del Regno, e che potesse stare a fronte a quelli di Provenza, io

mi disperava per non poter avere altra qualità di olive: ma la fortuna mi fu amica. Essendomi un giorno fermato avanti al cancello del Real Boschetto di Portici, m' incontrai che si vendevano all' incanto delle olive di alcuni pochi alberi sparsi nel medesimo; ed avendo domandato a quale specie appartenessero, mi fu risposto che non valevano, perchè non erano nè le *spagnole*, nè le *rotondelle*. Ciò m' invogliò di andarle a vedere, e trovai che appartenevano alle specie delle così dette *celline*, ed *oliarole*, le migliori per cavarne olio. Allegro per questa scoperta, tornai colà dove si procedeva alla vendita, ed avendo messo un prezzo superiore alla loro vera valuta, fui preferito nella compra.

Tutte le olive furono sei tomoli, colà detti *varri*, dalle quali ho cavato un' olio, che quantunque fabbricato senz' arte ed in uno di quei trappeti ordinarj, pur tuttavia egli è eccellente. Eccone il saggio che ho l' onore di presentarvi.

Qual altro ramo di speciosa ricchezza, oltre quella del vino, e de' frutti non potrebbero ritrarre i proprietarj Ercolanesi, se innestassero a *cellini* i loro ulivi, e se invece di sorbi, nespoli, e carubbi, piantassero, e moltiplicassero gli ulivi! E se questi moltiplicati, introducessero per l' estrazione dell' olio il frat-